MOCOTÓ DO GILVAN

INGREDIENTES

1 kg de mocotó cortado em rodelas

4 dentes de alho picadinho

sal a gosto

1 tomate cortado em cubinhos

1 cebola cortada em cubinhos

1 limão ou 1 colher de vinagre

coloral o quanto baste

cheiro verde o quanto baste

pimenta do reino o quanto baste

1 colher (sopa) de óleo da sua preferência

MODO DE PREPARO

Lave bem o mocotó em água corrente.

Coloque em uma panela e cubra com água.

Acrescente vinagre ou limão e leve ao fogo. Deixe ferver, retire, escorra e reserve.

Coloque o óleo na panela de pressão e doure o alho.

Acrescente a cebola e o coloral.

Coloque o mocotó e o tomate. Deixe refogar.

Cubra com água e deixe na pressão por 30 minutos.

Desligue o fogo, deixe sair a pressão e veja se precisa mais de água. Verifique o sal.

Depois de pronto, coloque o cheiro verde.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14541-mocoto-do-gilvan.html